

## KERST-SPECIALITEITEN VLEESWAREN

**Kerst-boterhamworst** 100 gram € 2,29  
Boterhamworst met een kerstfiguurtje

**Gevulde kerst-rollade** 100 gram € 2,89  
Gebraden varkensrollade gevuld met gehakt, rode paprika, pistachenootjes en groene pepertjes

**Gebraden Rib-eye** 100 gram € 3,99  
Een mals stuk rundrib, gerijpt in een knoflook-kruidentoter marinade én mooi rosé gebraden

**Parma-ham** 100 gram € 3,99  
Bekende rauwe ham met een karakteristieke smaak

**Friese Coppa** 100 gram € 2,79  
Rauwe ham van de procureur, gemaakt met fijne kruiden

**Runder-rookvlees** 100 gram € 3,89  
Gezouten, gedroogd en gerookt, van het fijnste rundvlees



## SALADE SCHOTELS

**Onze salade-schotels naar wens, èn op maat voor u gemaakt! vanaf 4 pers.**  
Luxe opgemaakt, met o.a. rauwkost en fijne vleeswaren.

**Huzaren-salade** € 5,95  
250 gram p.p.

**Rundvlees-salade** € 6,50  
250 gram p.p.

**Kip-kerrie-salade** € 6,50  
250 gram p.p.



## FONDUE/GOURMET/STEENGRILL

**Fondueschotel** (250 gr. p.p.) p.p. € 5,95  
Mini-slavinken, gehaktballetjes, tartaarballetjes, kipfilet-, fricandeau- en biefstukblokjes.

**Gourmet/Steengrill-schotel populair** (250 gr. p.p.) p.p. € 5,95  
Mini-slavinken, hamburgertjes, tartaarschijfjes, kipfilet, schnitzel en biefstuk.

**Gourmet/Steengrill-schotel De Luxe** (250 gr. p.p.) p.p. € 6,95  
Mini-slavinken, hamburgertjes, mini-saté en mini-gehakt cordonbleu. De kipfilet, schnitzel en biefstuk is gemarineerd.

**Gourmet/Steengrill-schotel Compleet** (vanaf 4 personen) p.p. € 14,90  
Vlees als bij Gourmet/Steengrillschotel De Luxe (300 gr. p.p.) daarbij aangevuld met: champignons, paprika, ui, stokbrood, kruidenboter, een rundvleessalade, en 3 soorten saus.

INSPIRATIE  
voor de feestdagen



**Slagerij Hiemstra**

Kade 13 | 8855 HX Sexbierum | 0517-591254 | info@slagerijhiemstra.nl

**SLAGERIJ HIEMSTRA**

## SUGGESTIES VOOR UW HOOFDGERECHT

### Runderrolletje Provence

Malse runder rosbeef, gevuld met sla en brie en verpakt in rauwe ham  
Garen in de oven, ca. 15 min. op 140 gr.

100 gram € 2,19

### Gevulde biefstuk Mozzarella

Topkwaliteit biefstuk, gevuld met mozzarella, omwikkeld met rauwe ham, én afgemaakt met knoflook-kruidentoter marinade  
Om-en-om bakken, 2 x 3-4 min.

100 gram € 2,69

### Toscaanse varkenshaas

Ovenschaaltje met varkenshaas, gevuld met zongedroogde tomaatjes, mozzarella en ontbijtspek. In de oven, ca. 20 min. op 160 gr.

100 gram € 2,19

### Kip-kerst-sleetje

Stukjes malse kip omwikkeld met spek, bosui, én lekker gemarineerd.  
In de oven, ca. 15 min. op 160 gr.

100 gram € 1,99

### Mini-Beenham

Heerlijk sappige beenham in de smaken Frans, Mexicaans of honing-mosterd. Braadtijd per 600 gr. ca. 30 min.

100 gram € 1,59

### Tournedos

Biefstuk van de runderhaas, oftewel ossenhaas  
150-200 gr. p.p.

100 gram € 6,29

### Kogelbiefstuk

Iets minder mals dan haasbiefstuk, maar erg smaakvol  
150-200 gr. p.p.

100 gram € 3,59

### Entrecote

Biefstuk van de lende, met een klein randje vet

100 gram € 3,49

### Rib-eye

Biefstuk uit de rib, met een oogje vet.  
Ook gemarineerd, onze bekende Friese rib-eye

100 gram € 3,49

### Rosbeef of staartstuk (Picanha), vanaf

Mooi stuk rundvlees, even aanbraden in de pan, daarna 20-30 min. in de oven.

100 gram € 2,19

### Haasbiefstuk puntjes

Kleine stukjes haasbiefstuk, paar minuten roerbakken en klaar  
Kan als hoofdgerecht maar ook in een voorgerecht.

100 gram € 3,49

### Verse Kalkoen, vanaf

Gewicht vanaf 2,5 á 3 kilo, voor ca. 4 personen.  
Ook eventueel met vulling van gehakt. S.v.p. vroegtijdig bestellen.

per kilo € 11,90

Ook alle wildsoorten leverbaar, s.v.p. vroegtijdig bestellen!



Prijswijzigingen voorbehouden.

## U kunt uw Kerst-bestelling doorgeven:

- In de winkel
- Via de bestel-lijn: 0517-591254
- Via onze webshop op [www.slagerijhiemstra.nl](http://www.slagerijhiemstra.nl)
- Uiterlijk maandag 23 december 12.00 uur.

## ONZE TRADITIONELE ROLLADES

### Half-om-half rollade

Van het fijnste rundvlees, met in het midden een stukje varkensvlees, en natuurlijk lekker gekruid. Braden, per 500 gr. 30-40 min.

100 gram € 1,85

### Runder-rollade

Van het fijnste rundvlees, lekker gekruid.  
Braden, rosé, per 500 gr. 25-35 min.

100 gram € 1,99

### Lende-rollade (kan ook met varkenshaas erin)

Van de entrecote van het rund, dus met een klein randje vet.  
Braden, rosé, per 500 gr. 20-30 min.

100 gram € 2,49

### Magere varkensrollade

Braden, per 500 gr. 20-30 min.

100 gram € 1,29

### Varkens-procureur-rollade

Iets doorregen, maar het zachtste varkensvlees.  
Braden, per 500 gr. 30-40 min.

100 gram € 1,59

### Varkens-filet-rollade

Echt mager, gemaakt van haas-filet. Niet te lang doorgaren, dan wordt de rollade droog! Braden, per 500 gr. 20 min.

100 gram € 1,79



Wij wensen u smakelijke feestdagen

